

Sauces pour satay

Sauce cacahuète (env. 3 dl)

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 c. à soupe de lait de coco | chauffer dans une casserole |
| 1 c. à café de pâte de curry rouge | |
| 3 c. à soupe de pâte de cacahuètes | ajouter et mélanger au fouet |
| 1/2 boîte de lait de coco (env. 200 ml) | ajouter, porter à ébullition |
| 1 c. à soupe de sucre | |
| 2 c. à soupe de concentré de tamarin | assaisonner, servir avec les satay |

Sauce concombre (env. 3 dl)

- | | |
|--|--|
| 2 c. à soupe de sucre de palme | |
| 1 c. à café de sel | |
| 4 c. à soupe de vinaigre de riz clair | |
| 4 c. à soupe d'eau | porter à ébullition dans une casserole, mélanger jusqu'à ce que le sucre soit dissous, laisser refroidir |
| 1 échalote, finement hachée | |
| 1 petit piment rouge, épépiné, en petits dés | |
| 1/2 concombre, en fines rondelles | ajouter le tout, mélanger, servir avec les satay |

Variante: remplacer la pâte de cacahuètes par du beurre de cacahuètes, le concentré de tamarin par le jus d'une limette, le sucre de palme par du sucre brut et le vinaigre de riz clair par du vinaigre de vin blanc dilué.

